



Notr'Canard

Bulletin d'information de la Confrérie St Hubert du Grand-Val

Nr 131, septembre 2018

Chers amis de la Confrérie St Hubert du Grand-Val,

Dame Nature est passée cet été par tous les excès: fortes chaleurs, sécheresses et manque d'eau, dangers d'incendies de forêt, orages violents avec les dégâts qui s'en suivent, etc... etc... mais aussi par une extrême générosité dans la production de fruits en tous genres. On ne s'en plaindra pas!

Pendant cet épisode pas très commun, notre faune sauvage locale s'est mise au ralenti. Réfugiés bien au frais dans les forêts, dans les cultures de maïs ou près des plans d'eau, les chevreuils, chamois et sangliers ne se déplaçaient que lors d'extrêmes nécessités. C'est d'ailleurs bien la première fois que j'ai vu un chevreuil boire dans une fontaine près d'une ferme juste avant l'arrivée des vaches, veaux et génisses.

Relativement épargné par cette sécheresse, le Mont Raimeux a tout de même livré quelques secrets aux enfants participants à notre activité du Passeport Vacances. Un grand merci va aux animateurs qui ont trouvé les habitants de nos forêts et qui ont su transmettre leur passion aux bambins.

Votre Président, René Kaenzig

Passeport Vacances édition 2018

par René Kaenzig

C'est sur un programme bien rôdé depuis plusieurs années (depuis 2007 déjà) que les animateurs *Fritz, James* et *Pierre-Michel* ont emmené les enfants à la découverte des secrets faunistiques du *Mont Raimeux*. En douze années, pas une édition ne ressemblait à l'autre. Les balades de 2018 ont été marquées par la sécheresse, les dangers d'incendies et les risques d'orages. La chaleur pendant la journée a fortement influencé les possibilités d'observations des animaux sauvages.

Certains étaient là, d'autres on en a vu que quelques indices ainsi que leurs traces dans les rares endroits encore humides.



Observations de chamois sur un pâturage bien sec



Émerveillés, immobiles, silencieux et concentrés ...



Confrérie St Hubert du Grand-Val

st-hubert-du-grand-val@bluewin.ch
http://www.st-hubert-du-grand-val.org
CH-2746 Crémines, Suisse





Les animateurs constamment en alerte pendant toute la durée des balades ont su captiver les enfants: une empreinte par-ci, un cri par-là, un poil ici, une crotte devant, une odeur au nez, un terrier et bien plus encore ... il suffisait d'activer tous ses sens.



Devant l'habitat du renard et du blaireau



Échange instructif entre chasseur et son audience

Un dîner de chasseur sans un feu n'est pas concevable. Un haut niveau de danger d'incendie de forêt étant actuel depuis plusieurs semaines, c'est donc avec une extrême prudence que les saucisses ont tout de même été grillées.



Les drones et la faune sauvage

par René Kaenzig

Source: Office fédéral de l'aviation civile (OFAC)

<https://www.bazl.admin.ch>

Les drones sont de plus en plus souvent utilisés et ce, pour des usages les plus variés. Au départ conçu comme plateforme utile à la reconnaissance et l'exploration militaire, l'avance technologique et la miniaturisation ainsi que la baisse des coûts a vu son utilisation se démocratiser. On trouve l'utilisation de drones sur une large palette d'activités, depuis un engagement professionnel (forces de police, pompiers et services d'urgences, transport rapide de matériel entre hopitaux, livraison de courrier, cartographie et autres mesures thermiques, radiologiques, chimiques, etc...) et l'engagement à des fins de loisirs privés. Même le monde de la protection de la nature engage des drones avec capteur thermique lors d'opérations de protection et de sauvetage de faons pendant la période de mise-bas qui coïncide avec les premières fenaisons (voir *Notr'Canard* Nr 127 d'avril 2018).

Cette augmentation du nombre d'opérateurs a nécessité la mise en place (ou l'actualisation) de la législation en relation avec le respect de la sphère privée, de la sécurité des infrastructures (industrie, aéroports/aérodromes, militaires, etc...), de la sécurité aérienne dans l'espace aérien en général et pour la déconfliction entre opérateurs étatiques et privés (notamment sur des zones de sinistres).



Les drones de loisirs pénètrent également dans des zones qui étaient jusqu'alors entièrement à l'abri des nuisances. On ne voit que trop d'exemples sur les réseaux sociaux de photographies ou de séquences vidéos qui montrent par exemple la poursuite d'un chevreuil dans un champ ou



l'approche indécoute sur un nid d'oiseaux situé dans des falaises. D'autres exemples montrent la bêtise des opérateurs de drones qui sont à la recherche de sensations et d'exclusivités.



Les oiseaux et les animaux sauvages peuvent considérer les drones comme une menace, ce qui peut accroître leur stress et provoquer leur fuite et susciter une réaction de défense. Le survol des zones d'habitats des animaux sauvages par des drones est une nuisance qui peut compromettre leur survie ou le succès de leur reproduction.



L'Office fédéral de l'aviation civile (OFAC) en collaboration avec la Fédération suisse des drones civils (FSDC), la Conférence des services de la faune, de la chasse et de la pêche (CSF) et la Station ornithologique suisse de Sempach ont publié une brochure avec quelques recommandations pour éviter de perturber les oiseaux et les animaux sauvages.

Se sont également associés à cette publication: BirdLife Suisse, l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), ChasseSuisse et Pro Natura.

Un petit résumé de ces recommandations:

Choisir des sites où les drones sont peu susceptibles de causer des nuisances.

Lieux dégagés dans lesquels aucun oiseau ni aucun autre animal sauvage ne sont visibles. Milieux urbains déserts ou peu fréquentés.

Adopter un comportement respectueux.

Ne pas diriger le drone directement sur les animaux sauvages et ne pas les prendre en chasse. Interrompre immédiatement le vol si l'animal montre une réaction.

Interrompre immédiatement le vol si des corvidés ou des rapaces s'approchent ou attaquent le drone. Le drone étant considéré comme une menace.



Éviter les vols dans les zones sensibles.

Lorsque des groupes d'oiseaux d'eau ou d'animaux sauvages sont visibles. Souvent, dès qu'un individu s'envole, tout le groupe l'imité. Maintenir le drone à une distance respectable à proximité des falaises, au-dessus des haies et des surfaces de roseaux. Ces lieux sont peuplés d'oiseaux et d'animaux sauvages sensibles aux perturbations, même lointaines.



Renoncer aux vols. À l'intérieur et aux environs des zones protégées et des zones de tranquillité du gibier. Dans les réserves d'oiseaux d'eau et migrateurs ainsi que dans les districts francs fédéraux. Ces sites sont interdits aux drones.

En adoptant un comportement respectueux et en se conformant aux règles présentés dans la brochure, les télépilotes éviteront ainsi de perturber et de stresser inutilement les oiseaux et les autres animaux sauvages.

Prochain Stamm !

Mardi, 25 septembre 2018

20:00 heures



Bon appétit !

Lasagnes du Maljon

par René Kaenzig



Après la vague de scandales en 2013 sur la provenance des viandes utilisées dans la confection de lasagnes surgelés, il fallait bien trouver une parade à cette supercherie. Moi je n'ai pas eu de problème du fait que nos lasagnes sont fait "maison". Je sais ce que j'y mets et je sais d'où ça vient.

Bref, il fallait tout de même un jour en faire sa déclinaison "chasse". C'est une recette facile. Mais attention! Pour mériter son appellation de *Lasagnes du Maljon*, il faudra scrupuleusement respecter les 14 couches et les ingrédients mentionnés ci-après (la 1^{ère} étant la couche du fond):

- 1) Une fine couche de sauce tomate
- 2) Une couche de pâtes sèches
- 3) Recouvrir de sauce tomate
- 4) Viande hachée de chamois du *Maljon* (!)
- 5) Sauce béchamel *
- 6) Fromage râpé *Sbrinz*
- 7) Une deuxième couche de pâtes sèches
- 8) Sauce tomate
- 9) Viande hachée de chamois du *Maljon* (!)
- 10) Sauce béchamel *
- 11) Une troisième couche de pâtes sèches
- 12) Sauce tomate
- 13) Sauce béchamel *
- 14) Fromage râpé *Sbrinz* et *Gruyère*



*... et si vous avez un doute pour faire la sauce béchamel, rien de plus simple, c'est fait en dix minutes: faire fondre 60 gr de beurre dans une casserole; ajouter et mélanger 60 gr de farine; retirer la casserole du feu et verser environ 5 dl de lait tout en remuant; assaisonner avec sel, poivre et quelques râpures de noix de muscade; remettre sur le feu et mijoter encore 5 minutes tout en remuant avec un fouet.

Bon appétit !

Chamois du Soleil Levant

par René Kaenzig



Jamais je n'avais fait un petit plat "chasse" aussi simple et aussi rapide: faire sauter très rapidement de la viande émincée de chamois dans un wok, saler, poivrer, déglacer avec de la sauce *Teriyaki* et servir avec du riz ... dépaysement assuré ...

Avec en prime un petit verre de *Saké*.

Itadakimasu ! (Bon appétit !)



On trouvera bien entendu toute la collection de mes recettes de cuisinier bricoleur amateur sur le site de la *Confrérie St Hubert du Grand-Val* ainsi que sur mon blog personnel facebook:

Ma cuisine "chasse"

<https://www.facebook.com/KaenzigRene/>

Sans en oublier la déclaration de provenance des viandes:

J'utilise exclusivement de la viande de gibier provenant des espaces naturels locaux de la région du Jura bernois et prélevée dans le respect de l'animal par mon action de chasse en conformité avec les lois et les règles éthiques, ainsi qu'en étant formé et qualifié pour cela.

C'est ma garantie pour avoir une viande de haute qualité, naturelle et biologique dans une filière courte et sans aucun intermédiaire.